

PASTICCIANDO SENZA FRONTIERE

Bene



ingredienti

- 250 g di farina 0 (zero)
- 100 g di zucchero semolato
- 30 g di cocco
- 1 uovo
- 100 g di burro
- 1/2 bustina di lievito per dolci, io cr
di tartaro
- 1 cucchiaino di acqua di fiori d'aran
- olio di arachide per friggere

procedimento

Unite la farina al lievito, aggiungete lo zucchero, il cocco, l'uovo e poi il burro a temperatura ambiente, aggiungete adesso l'acqua di fiori d'arancio. Impastare bene e far riposare in frigorifero per 30 minuti. Riprendete l'impasto e fate delle palline che friggerete nell'olio. Spolverizzate con cocco, sono buone tiepide e anche fredde.

